14.057 Zlaté halušky
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
tvaroh	7,00	7,00	9,00	9,00	11,00	11,00	14,00	14,00
krupica	1,50	1,50	2,00	2,00	2,50	2,50	3,00	3,00
soľ	0,05	0,05	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15
vajcia	20	1,00	25	1,25	30	1,50	40	2,00
strúhanka	1,00	1,00	1,50	1,50	1,50	1,50	2,00	2,00
múka hrubá	2,00	2,00	2,50	2,50	3,00	3,00	4,00	4,00
mlieko	2,00	2,00	2,50	2,50	3,50	3,50	4,00	4,00
posýpka:								
maslo	1,50	1,50	1,80	1,80	2,20	2,20	2,50	2,50
strúhanka	1,30	1,30	1,80	1,80	2,20	2,20	2,50	2,50
cukor práškový	1,30	1,30	1,50	1,50	1,90	1,90	2,00	2,00
hmotnosť porcie v g	190		230		280		330	
hmotnosť porcie v g								

Výrobný postup

Tvaroh pomelieme, pridáme krupicu, vajcia, strúhanku, múku, mlieko. Vypracujeme cesto, ktoré zavárame ako halušky do vriacej osolenej vody. Uvarené prepláchneme v teplej vode a odkvapkané pred podávaním polejeme roztopeným maslom a posypeme posýpkou.
Posýpka: strúhanku opražíme nasucho a pridáme práškový cukor.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	2118	508	15,49	22,9	0,0	58,7	1,3	105,2	1,0	0,168	0,1	0,3	0,5	0,7
B	2704	649	20,17	28,4	0,0	76,3	1,8	136,0	1,3	0,208	0,1	0,3	0,7	0,9
C	3271	785	24,44	34,7	0,0	91,6	2,0	169,7	1,5	0,254	0,1	0,4	0,9	1,0
D	396	952	30,8	41,6	0,0	110,	2,6	209,	1,9	0,31	0,1	0,5	1,1	1,3

	7		5			7		8		0			